

# Dobos Torte

Toplam 105 dk

Hazırlama 70 dk · Pişirme 35 dk

10 kişilik

Zor

~450 kcal

Açılış 2/10

Macar Dobos pastası ince pandispanya katları, çikolata kreması ve karamelli üst katıyla yapılır.

## Malzemeler

- 6 adet Yumurta
- 150 gr Un
- 250 gr Tereyağı
- 200 gr Bitter çikolata
- 250 gr Şeker

## Yapılışı

- Pandispanya katları için kalın tava hazırlayın.
- Tereyağı çikolata kreması pürüzsüz olana kadar 3 dakika çırpsın.
- Katları ince krema ile birleştirin, fazla krema koymayın ki torte yana kaymasın.
- Karamel için şekeri 6 dakika eritin ve yağlı kağıt üst kata dökün.
- Karamelli katı şahteyip tortenin üstüne yerleştirin.
- Torteyi ince biletlerle dilimleyin, karamel katı çatlamasın.

### PÜF NOKTASI

Karameli ayrı katta hazırlayıp üst yüzeyi çatlamadan dilimlemek kolaylaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimleri oda sıcaklığında kahveyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta